



Schön, dass Sie heute unser Gast sind!

Das dominierende mittelalterliche Rothenburger Stadtbild mit seinen mächtigen Sandsteinen, ächzenden Balken und althehrwürdiger Stadtmauer möchten wir mit einem frischen, erleichternden Konzept erweitern: Topinambur!

Der Name übrigens, rührt von dem Vorgänger der Kartoffel her, mit einem artischokenhaften Geschmack.

Bei der Wahl der Materialien haben wir natürliche Farben und reine Hölzer in einem Lodge Erscheinungsbild eingesetzt und kombinieren diese mit modernen Designelementen.

Unkompliziert frisch ist auch die Küche des Topinambur unter der Leitung von Herrn Christoph Friese. Saisonal wechselnde mediterrane Rezepte, gekreuzt mit fränkischen Klassikern freuen sich darauf Ihnen serviert zu werden. Eine gute Weinauswahl, oder auch Cocktails an unserer TopinamBAR - davor oder danach - stehen bereit.

Dies passt jetzt zwar gar nicht, aber: Das verschärfte Arbeitszeitgesetz mit Mindestlohn bedroht uns nun bei Nichteinhaltung von maximal 10 Stunden Arbeitszeit mit sehr hohen Strafen. Daher bitten wir Sie um Verständnis wenn Ihre Bedienung Sie - freundlichst - leider auf das Ende der Öffnungszeiten hinweisen muss, da es verboten ist Schichten zu verlängern - auch wenn es gerade gemütlich wird. Bei Missfallen bitten wir Sie an Ihren zuständigen Bundestagsabgeordneten, oder direkt an Arbeitsministerin Nahles zu schreiben. **Danke für Ihr Verständnis und Unterstützung, in der Wiedererlangung unserer betrieblichen Flexibilität.**

So nice, that you are with us!

To the very dominating mediaeval impressions of Rothenburg, with mighty sandstones, groaning beams, and admirable walls, we would like to add a somewhat relieving fresh concept: Topinambur!

The name comes from the predecessor of the potato - also called Jerusalem artichoke. We have chosen natural materials, such as wood in its purest lodge appearance and combined it with modern design elements.

One can call our cuisine style uncomplicated fresh which is cooked by our head chef Christoph Friese. The Mediterranean recipes reflect seasonal changes, which we cross over with Franconia classics - and they love to meet your taste buds. A good selection of also local wines and furthermore cocktails from our TopinamBAR await your order.

Sorry to be a little spoilsport here, but: Due to a revised working hours law, which declares a strict overtime ban beyond 10 working hours, we will face considerable punishment with very high penalties, if we are breaching it. We therefore ask you for your kind understanding, if our service - also if it became just so cosy - regrettably draws very friendly to your attention that **service time is ending.**

Vorspeisen - Starters

Hausgebeizter Lachs mit Limonen-Creme-Fraiche, knuspriger Kartoffel und Wasabieis ^{1,2,4,12} 12,00
Home marinated salmon with lime creme fraiche, crispy potato and wasabi ice cream

Ziegenkäse auf feinem Rucola, Pinienkernen und Lardo di Colonnata ^{4,11,12} 9,50
Goat cheese on fine rucola, pignolia and Lardo di Colonnata

Blattsalat „Topinambur“ mit Bockshornklee Käse aus Geifertshofen, geröstetem Brot und roter Paprika Aioli ^{1,4,9,11,12}
Salad Topinambur with fenugreek cheese from Geifertshofen, roasted bread and red pepper aioli



-Standard Portion - standard portion 14,00
-Kleine Portion - small portion 10,50

Suppe & Zwischengänge -

Soups & Entremets

Schaumsuppe von Schweinsdorfer Bärlauch und Lachscroustillant ^{2,4,9} 8,50
Foamed soup of Schweindorfer bear's garlic and salmon sputnik

Süßkartoffelsuppe mit Birnen-Chili-Spring roll ^{4,9} 7,30
Sweet potato soup with pear-chili spring roll

Glasiertes Kalbsbries mit Petersilienwurzel ^{4,5}
Glazed sweetbread with parsley root
- Standard Portion - standard portion 16,00
- Kleine Portion - small portion 12,00

Hauptgänge - Maincourses

Bärlauchrisotto mit Tomaten, Rucola und Parmesan ^{4,11} Risotto of bear's garlic with tomatoes, rucola and parmesan	
- Hauptgang Portion - maincourse portion	16,00
- Zwischengang Portion - starter portion	9,50
Bouillabaisse de Normandie: Feine Fische & Schalentiere mit Poree, Wurzelgemüse, Krustentiersud und Pernod ^{2,3,4,5,14} Bouillabaisse Normandy style: Fine fishes & shellfish with leek, root vegetable, crustacean stock and Pernod	22,50
„Ossobuco“ geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Kartoffel-Rosmarin-Krapfen und Aubergine ^{1,4,5,9} „Ossobuco“ braised slice of veals leg with potato-rosemary-doughnut and aubergine	19,50
Roulade von der Mais Poularde mit Oliven, Tomaten auf Tagliatelle und Bärlauchpesto ^{1,4,5,9} Roulade of spring chicken with olives, tomatoes on tagliatelle and pesto of bear's garlic	18,90
Rinderfilet unter der sieben Kräuterkruste, Bulgur, Mandeln und Portweinjus ^{4,5,9,11} Fillet of beef und seven herbs crust, bulgur, almonds and Portwine gravy	28,00
Beilagensalat mit Tomaten, Gurken und gehobeltem Käse ^{4,11,12} Side salad with tomato, cucumber and cheese shavings	
 - Standard Portion - standard portion	5,90
- Kleine Portion - small portion	4,50

Käse - Cheese

Käse Auswahl Geifertshofen mit Feigensenf und Hutzelbrot ^{1,7,9,11}

Selection of regional bio organic Geifertshofen cheese with
mousse of figs and spiced currant bread

- Standard Portion - standard portion 14,50
- Kleine Portion - small portion 10,00

Hier informieren wir Sie über unseren Lieferanten, die **Dorfkäserei Geifertshofen - eine kleine handwerkliche Käserei im Landkreis Schwäbisch Hall, die reinen Naturkäse herstellt.**



Wir verarbeiten ausschließlich frische Heumilch von Bioland- und Demeter-Bauern. Heumilch ist sehr wertvoll. Sie stammt von Kühen, die nicht wie heute sonst üblich mit Silage gefüttert werden, sondern im Winter wüziges Heu mit vielen Kräutern erhalten und im Sommer das frische, saftige Gras auf der Weide genießen dürfen.



Billiger Käse um jeden Preis?

Unser Ziel ist es, durch ein faires Miteinander die Existenz der in unserer Region noch typischen bäuerlichen Familienbetriebe langfristig zu sichern. Unsere Milchbauern müssen von ihrer Arbeit leben können. Deshalb orientieren wir unseren Käsepreis und den Milchpreis für die Bauern an deren tatsächlichen Kosten. Das funktioniert aber nur, wenn wir auch genügend Käse verkaufen können. Für Bauernhöfe mit Familien, die unsere typische Kulturlandschaft erhalten, deren Kühe aus Achtung vor der Kreatur noch Namen und Hörner tragen dürfen und sinnerfülltes, handwerkliches Arbeiten - kontra Agrarfabriken und Food-Industrie.



Dessert

Feines von der Callebaut Schokolade, Gewürzananas mit Tasmanischem Pfeffer und Mangosorbet ^{1,4,9,11}

Finest of callebaut chocolate, herb pineapple with Tasmanian pepper and sorbet of mango

9,00

Panna Cotta mit Madagaskar Vanille, Limone und Erdbeer-Balsamico-Eis ^{1,4}

Panna cotta with Madagascar vanilla, lime and strawberry-balsamico-ice

7,50

Kaffeeseit ^{1,4,11}

Kaffeesepezialität mit hausgemachter Eiscreme und Sorbet

Coffee set: Coffee speciality with homemade ice cream and sherbet

7,00

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Helfen Sie uns bitte mit einer Bewertung auf Tripadvisor. Sollten Sie Anlass zur Unzufriedenheit haben, versuchen wir diese zu beseitigen - am liebsten **während** Ihres Aufenthalts.



Did you like our restaurant and could we fulfill your expectations? Help us by rating us on Tripadvisor. Should you not be content, please let us know, so we can try to correct it, **whilst** you are still our guest.

Leider ist in unseren Preisen die **ungerechte** MwSt. von 19% enthalten und nicht wie beim Metzger von nur 7%.
Mehr unter <http://fairschmecktsbesser.de/>

Trinkgelder obliegen Ihrer eigenen Diskretion. Alle Preise in Euro. All prices include V.A.T. and are in EURO - gratuities are up entirely up to your own discretion.



Schmankerl Karte

im topinambur

Topinambur-Salat-Bowl: Honig-Senf-Dressing mit Tomate, Frühlingszwiebel marinierte Pute, Nüsse und Käse ^{8,9,10,11,12}	13,00
Topinambur salad bowl: Honey-mustard-dressing with tomato, spring leek, marinated turkey, nuts and cheese	
Linseneintopf mit Bauchspeck und Balsamico ^{5,11,12}	8,90
Stew of lentils with thick bacon and balsamico	
Weisswurst mit Brezen und süßem Senf ^{10,12}	8,20
White sausage with Brezel and sweet mustard	
Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonrahm ^{1,4,6,9,11}	9,50
Homemade bread dumplings with mushroom cream	
Rindergulasch mit Spätzle ^{1,5,9,11}	14,90
Beef stew with „Spätzle“ (Swabian speciality)	
Sauerbraten vom Bürgermeister Stück mit Rotkohl und gebratenem Semmel-Knödel ^{1,4,5,9,10,11}	16,50
Marinated beef sour „Mayors cut“ with red cabbage and fried bread dumpling	
Paniertes Schweinekotelett in Butter rausgebraten mit Waffelkartoffeln und Salat ^{1,9,11}	14,00
Butter baked breadcrumbded cutlet of porc with waffle potato and salad	
Regenbogenforelle im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und Tomaten-Zitronen-Salat ²	15,80
Fried whole rainbow trout with parsley potatoes and tomato lemon salad	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{1,4,9,11}	5,90
Homemade Apple strudel with vanilla ice cream	
Holunderblütenparfait mit Silvaner Zabaione und Apfel ^{1,4,11}	6,00
Elderberry parfait with zabaglione of wine and apple	



Kein Witz - No joke

Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet die Zutaten die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können in unserer Speisekarte besonders zu kennzeichnen. Sie selbst sollten wissen was Ihnen davon schadet. Stimmen Sie sich bitte mit dem Service entsprechend ab!

By law, we are obliged to mark certain dishes which contain certain content, which can cause allergic reactions. **You know yourself** what is bad for you - therefore, **please communicate** with the service, if we need to know!

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

8



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schoko-creme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Saftsaucen, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

2



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardinienwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

9



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkeim

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

3



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

10



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischzerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisensatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste

4



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugtiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Branntweinst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gulasch, Kartoffelpüree, Knetwaren, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molkern / Frucht- / Instantjoghurt

11



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Berberthia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia terminalis*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfond), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pasta, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

5



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrat, Würst, Fleischzerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Käsebrat, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

12



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischzerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

6



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

13



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schoko-creme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischunggetränke, Diättrinks, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art

7



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischzerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerzeugnisse, gesalzener Trockenfleisch

14



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate